

Mediterraner Nudelsalat

Pikanter Nudelsalat mit Pesto, Oliven und frischem Rucola

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Nudeln, z. B. Penne
Salz
2 geh. EL Tomatenmark (60 g)
125 g Rucola (Rauke)
30 g entsteinte, schwarze Oliven
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
100 g grünes Pesto
4 EL Wasser
1 EL Zucker
1 TL italienische
Kräutermischung
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, auf ein Sieb geben. Anschließend sofort in einer Schüssel mit dem Tomatenmark vermengen, bis sich das Tomatenmark gleichmäßig verteilt hat. Nudeln erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Oliven abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Crème légère mit Pesto, Wasser, Zucker und den Gewürzen verrühren und kräftig abschmecken.

3 Nudeln und Rucola anrichten, Salatsoße darauf verteilen. Mit Oliven bestreuen und servieren.